بسكويت بالشيكولاته الغامقة والبيضاء

المقادير

2/1	كوب عسل نحل
2/1	كوب عسل أسود
2/1	كوب سكر بني
2/1	كوب زبد
4	كوب دقيق
2/1	كوب كاكاو
1	ملعقة صغيرة بيكنج بودر
2/1	ملعقة صغيرة بيكنج صودا
1	ملعقة صغيرة قرفة
2/1	ملعقة صغيرة جوزة الطيب
1	ملعقة صغيرة بشر ليمون
3/2	كوب لوز قطع
2	بيض مخفوق
1	كوب شيكولاته قطع (خاصة بالطهي)

الطريقة

- يُسخن الفرن على 180 درجة مئوية.
- يُسخن عسل النحل والأسود والسكر في أناء على نار متوسطة مع التقليب حتى
- يُضاف الزبد إلي خليط العسل مع الاستمرار في التقليب.
- يُخلط الدقيق مع الكاكاو، البيكنج بودر، البيكنج صودا، القرفة، جوزة الطيب، بشر الليمو
- يُضاف البيض غلي خليط الدقيق مع التقليب.
- تُضاف قطع اللوز إلي الخليط.
- يُضاف خليط العسل إلي الدقيق ويُعجن جيداً حتى يُصبح عجين لين.
- يُقسم العجين إلي كرات صغيرة في حجم عين الجمل(الجوز).
- تُرص في صاج وتُخبز لمدة 20 دقيقة.
- يُترك البسكويت ليبرد ثم يُغطى بالشيكولاته البيضاء والسوداء ويُزين بخطوط الشيكولاته